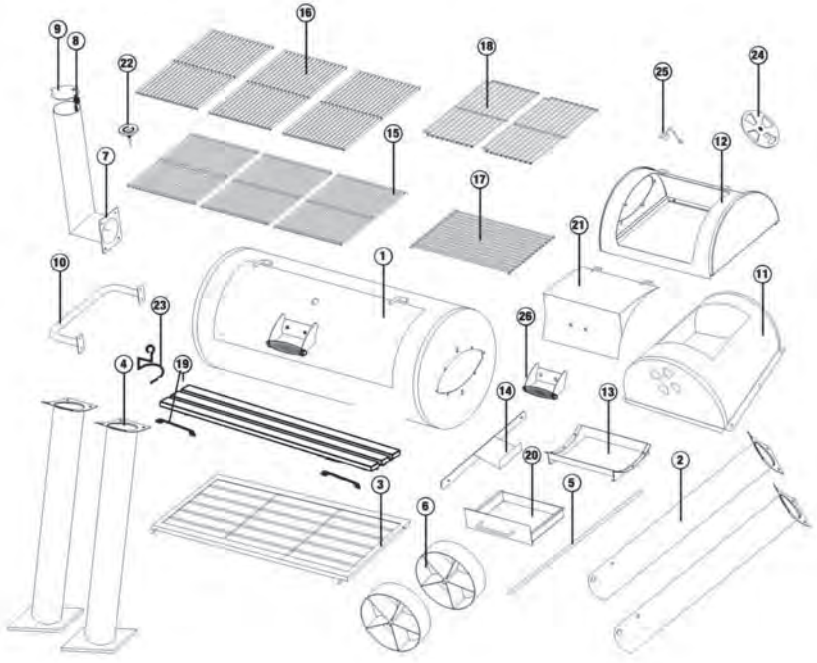
tepro

Bedienungsanleitung
HOLZKOHLENGRILL „MILWAUKEE“
Smoker

Version 2013/
Art. Nr. 1049


9
8
22
16
18
25
24
7
15
12
17
21
10
1
11
23
26
4
19
14
13
20
2
3
6
5

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen **4**

Lieferumfang **4**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **4**

Zu Ihrer Sicherheit ..... **5 - 7**

Signalsymbole 5

Sicherheitshinweise ..... 4 - 7

Montage ..... **7 - 11**

Vorbereitung 7

Benötigtes Werkzeug 7

Grill zusammenbauen ..... 7 - 11

Grill aufstellen **12**

Vor dem Grillen ..... **12 - 13**

Bedienung ..... **13 - 14**

Grillen ..... 13 - 14

Räuchern 14

Wartung und Reinigung **15**

Entsorgung **16**

Konformitätserklärung **16**

Technische Daten **16**

Garantie **17**

Service **17**

Inverkehrbringer **17**

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

1 Große Brennkammer (1)
2 Stützbeine für Rad (2)
1 Ablagegitter (3)
2 Lange Stützbeine (4)
1 Radachse (5)
2 Räder (6)
1 Rauchrohr (7)
1 Feder für Abluftklappe (8)
1 Abluftklappe (9)
1 Handgriff (10)
1 Kleine Brennkammer, Unterteil (11)
1 Kleine Brennkammer, Oberteil (12)
1 Halteblech für Aschekasten (13)
1 Halteblech für kleine Brennkammer (14)
3 Feuerroste für große Brennkammer (15)
3 Grillroste für große Brennkammer (16)
1 Feuerrost für kleine Brennkammer (17)
2 Grillroste für kleine Brennkammer (18)
1 Frontablage (19)
1 Aschekasten (20)
1 Deckel für kleine Brennkammer (21)
1 Thermometer (22)
1 Fettdosenhalter (23)
1 Luftklappe für kleine Brennkammer (24)
1 Deckelstopper für kleine Brennkammer (25)
1 Handgriff für kleine Brennkammer, mit Schrauben und Muttern (26)

Montagematerial:

28 Muttern M6 (A)

2 Muttern für Radachse M12 (B)

54 Kreuzschlitzschrauben M6x12 (C)

16 Scheiben M18 (D)

Bitte überprüfen Sie **VOR** der Montage die Vollständigkeit anhand der Liste. Sollte ein Teil fehlen oder fehlerhaft sein, informieren Sie bitte innerhalb von 2 Wochen den Vertragspartner. Sie erhalten umgehend kostenlosen Ersatz.

Eine Reklamation nach angefangener oder erfolgter Montage kann nicht anerkannt werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!

Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Die große Brennkammer mit max. 4 kg Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen.
- Die kleine Brennkammer nur zum Räuchern verwenden.
- Die kleine Brennkammer mit max. 2 kg Holz befüllen.
- Das Gerät nicht über 260° C heizen.
- Das Gerät so sichern, dass es nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf einer ebenen Fläche stellen und Räder blockieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

– Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
– Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
– Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
– Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

– Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
– Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

– Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
– Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.

– Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von drei bis vier Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Die Frontablage mit nicht mehr als 5 kg belasten.

Benötigtes Werkzeug

1 x Zange

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

1 x 10er Maul- / Steckschlüssel für die Muttern M6

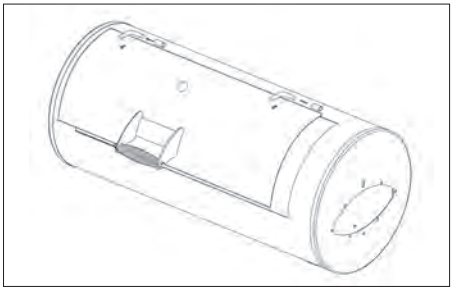
1 x 19er Maul- / Steckschlüssel für die Muttern M12

Alternativ können Sie statt des Schlüssels auch eine Zange zum Festhalten der Muttern verwenden.

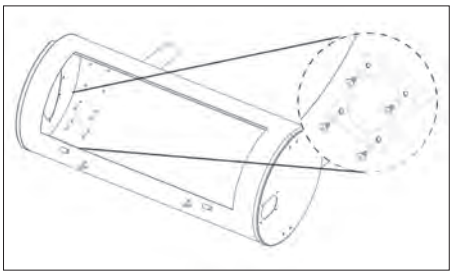
Grill zusammenbauen

1. Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

2. Den Deckel von der großen Brennkammer **(1)** entfernen, indem die Scharnierschrauben entfernt werden. Anschließend die Scharnierstifte aus den Scharnieren der Brennkammer ziehen.

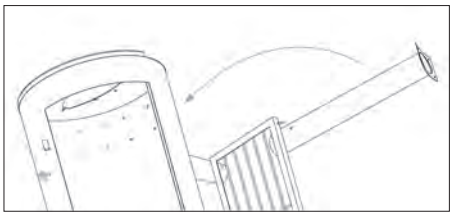


3. Verbinden Sie ein langes Stützbein **(4)** und ein Stützbein für Rad **(2)** mit 8 Stück Schrauben M6 x 12mm **(C)**, 8 Stück Scheiben M18 **(D)** und 8 Stück Muttern M6 **(A)** an der großen Brennkammer.



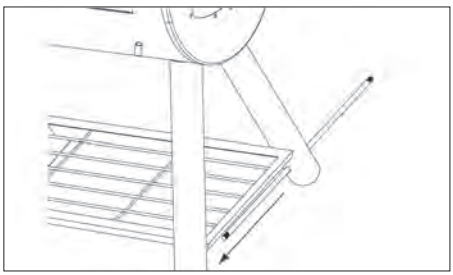
4. Die Haken des Ablagegitters **(3)** wie gezeigt durch die Löcher in den Stützbeinen stecken.

5. Die anderen zwei Stützbeine **(2, 4)** verbinden, indem die Haken des Ablagegitters durch die Löcher in den Stützbeinen gesteckt werden. Anschließend mit 8 Stück Schrauben M6 x 12mm und 8 Stück Muttern M6 verbinden. Sicherstellen, dass das Rad auf der Seite ist, an der sich die Verbindungsöffnung mit der kleinen Brennkammer befindet.

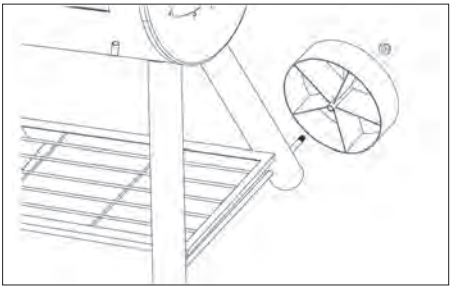


Hinweis:
Mit Hilfe einer weiteren Person den montierten Grill aufrecht stellen. Achten sie darauf, dabei nicht zuviel Druck auf die Beine auszuüben.

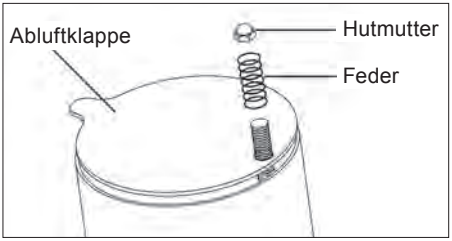
6. Die Radachse **(5)** durch die Öffnungen in den Stützbeinen für die Räder stecken.



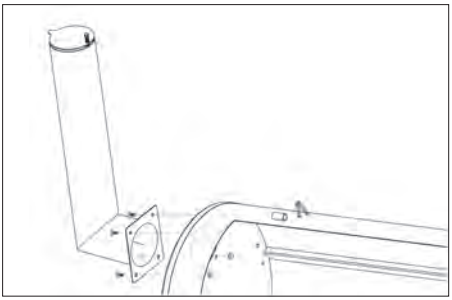
7. Die Räder **(6)** an der Radachse mit 2 Stück Muttern M12 **(B)** befestigen.



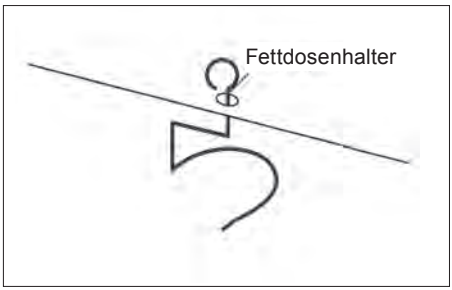
8. Die Abluftklappe **(9)** über den Schraubstutzen oberhalb des Rauchrohres **(7)** setzen. Anschließen die Feder **(8)** auf den Schraubstutzen setzen und mit Hutmutter festziehen.



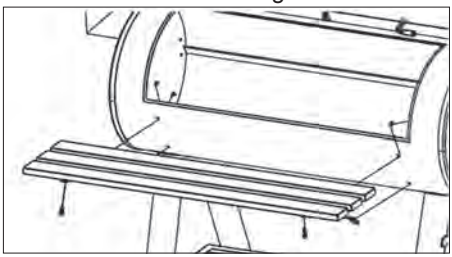
9. Das Rauchrohr an der großen Brennkammer mit 4 Stück Schrauben M6 x 12mm und 4 Stück Muttern M6 befestigen.



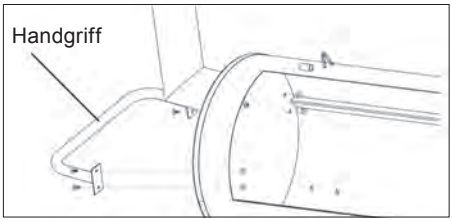
10. Den Fettdosenhalter **(23)** von unten durch das Loch auf der linken Seite in die große Brennkammer stecken.



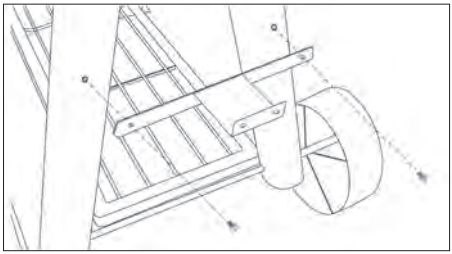
11. Die Frontablage **(19)** mit 6 Stück Schrauben M6 x 12mm an der großen Brennkammer befestigen.



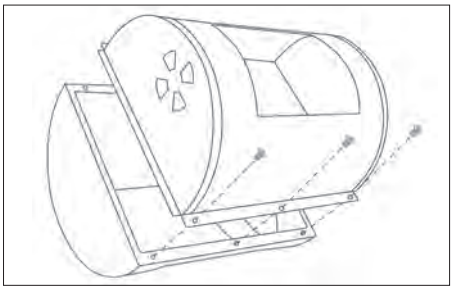
12. Den Handgriff **(10)** mit 4 Stück Schrauben M6 x 12mm und 4 Stück Muttern M6 an der großen Brennkammer befestigen.



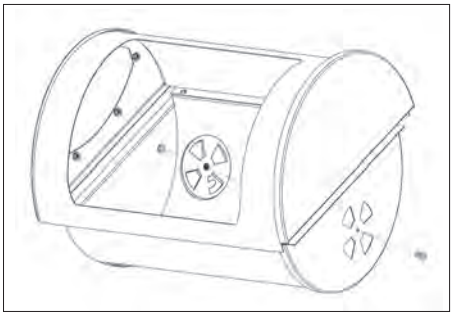
13. Das Halteblech **(14)** für die kleine Brennkammer an den Stützbeinen mit den Rädern mit 2 Stück Schrauben M6 x 12mm befestigen.



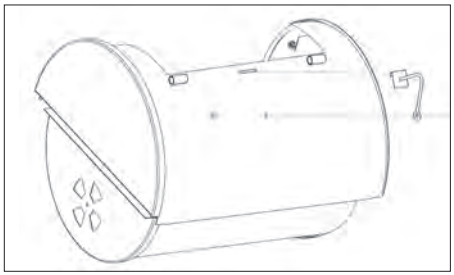
14. Das Unterteil **(11)** und das Oberteil **(12)** der kleinen Brennkammer mit 6 Stück Schrauben M6 x 12mm verbinden.



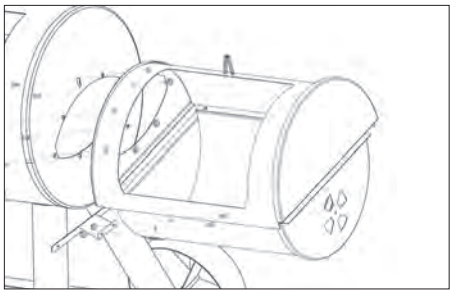
15. Die Luftklappe für die kleine Brennkammer **(24)** in der Brennkammer mit einer Schraube M6 x 12mm und einer Mutter M6 befestigen.



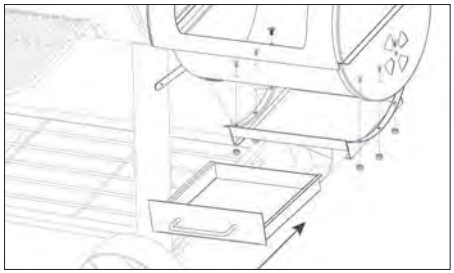
16. Den Deckelstopper für die kleine Brennkammer **(25)** mit einer Schraube M6 x 12mm und einer Mutter M6 befestigen.



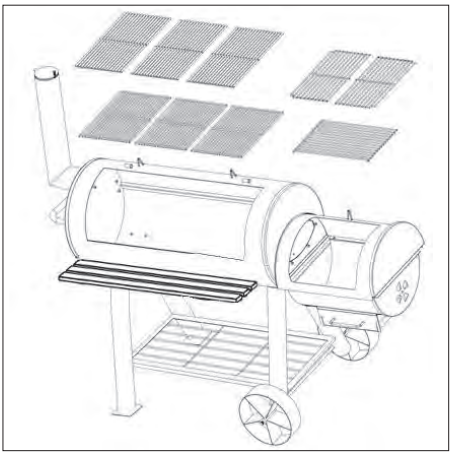
17. Befestigen Sie die kleine Brennkammer am Halteblech **(14)** und an der großen Brennkammer mit 8 Stück Schrauben M6 x 12mm und 2 Stück Muttern M6.



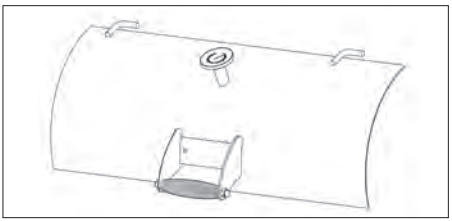
18. Das Halteblech für den Aschekasten **(13)** an der kleinen Brennkammer mit 6 Stück Schrauben M6 x 12mm und 6 Stück Muttern M6 befestigen. Den Aschekasten **(20)** in die Schienen des Halteblechs schieben.



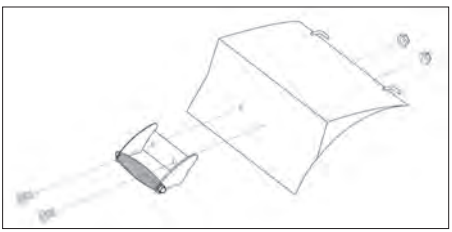
19. Legen Sie 3 Feuerroste **(15)** in die große Brennkammer. Legen Sie 3 Grillroste **(16)** über die Feuerroste. Legen Sie einen Feuerrost **(17)** in die kleine Brennkammer und darüber 2 Grillroste **(18)**.



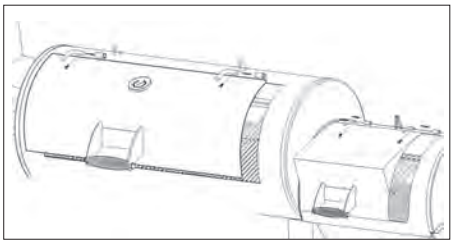
20. Führen Sie das Thermometer **(22)** in die Öffnung im Deckel der großen Brennkammer.



21. Verbinden Sie den Handgriff **(26)** mit dem Deckel der kleinen Brennkammer mit den mitgelieferten 2 Stück Schrauben und 2 Stück Muttern.



22. Die Deckel an der kleinen und großen Brennkammer befestigen. Hierzu die Scharnierstifte in die Scharniere schieben und mit den 4 Stück Scharnierschrauben befestigen.



23. Der Grill ist fertig montiert.

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Die Wärmeisolierung des Aschekastengriffs wurde nachträglich verbessert.

Dies betrifft Teil Nr. 20 des Lieferumfangs. Zusätzlich werden die nachstehenden Teile mitgeliefert.

	Zusätzliche Lieferung	
	Holzgriff	1
	Schraube M6x12	2
	Mutter M6	2

Gefahr Verbrennungs- und Unfall gefahr!

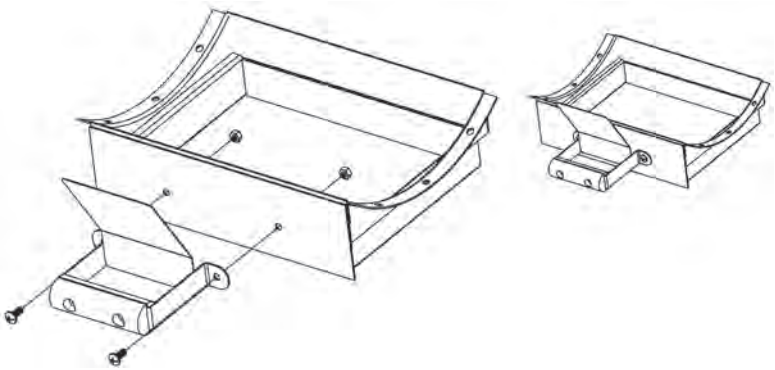
Beachten Sie, dass der Griff am Aschekasten während des Grillens sehr heiß wird. Den Aschekastengriff nur mit Grill- oder Küchenhandschuhe anfassen. Vor dem Entleeren des Aschekastens den Grill und die darin befindliche Holzkohle und Asche vollständig abkühlen lassen.

Griff am Aschekasten montieren

1. Bevor der Aschekasten in die Schienen des Halteblechs geschoben wird, muss der Holzgriff am Aschekasten montiert werden (Schritt 18, Seite 10 der Bedienungsanleitung). Der Holzgriff wurde dem Lieferumfang separat beigepackt.

2. Lösen Sie die zwei Schrauben M6x12 und zwei Muttern M6, die bereits am Aschekasten montiert sind.

3. Positionieren Sie den Holzgriff am Aschekasten, wie in nachstehender Abbildung gezeigt. Befestigen Sie den Holzgriff mit den zuvor gelösten zwei Schrauben M6x12 und zwei Muttern M6. Anschließend den Aschekasten in die Schienen des Halteblechs schieben.



Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Den Grill nur mit eingeschobenen Aschekasten verwenden. Ziehen Sie den Aschekasten nicht in heißem Zustand und wenn sich im Aschekasten heiße Kohle befindet, aus seiner Halterung.

– Halten Sie die Holzkohle in der kleinen Brennkammer ausreichend von der Luftklappe entfernt, so dass keine Glut oder heiße Holzkohle aus der Brennkammer fallen kann.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige reine Holzkohle oder eine Mischung aus Holzkohle und Holz verwenden.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Um die Lebensdauer des Grills zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heißen Kohlen und das brennende Holz nicht direkt die Wände des Grills berühren.

– Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Grills.

- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill eingeölt werden und anschließend für mindestens 3 Stunden durchglühen, um das Gehäuse vor starkem Rostbefall zu schützen und Produktionsreste zu verbrennen.

  Wichtig: Der Grill sollte immer in eingeöltem Zustand und abgedeckt aufbewahrt werden.
- Waschen Sie die Grillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Reiben Sie die Außenflächen des Grills mit Pflanzenöl ein oder verwenden Sie ein Pflanzenöl zum Einsprühen. Die Feuerroste und den Aschekasten nicht mit Pflanzenöl behandeln.
- Eine Blechdose muss zu jeder Zeit unter der Fettablauföffnung platziert werden. Setzen Sie eine leere offene Blechdose (z. B. eine Suppendose) in den Fettdosenhalter **(23)**.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holz verwenden.
- Starten Sie mit ca. 3,5 - 4 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.

- Geben Sie ausreichend und den Herstellerangaben entsprechend, Anzündflüssigkeit auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffneten Deckeln ca. 2-3 Minuten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist. Alternativ können Sie handelsübliche feste Anzündhilfen verwenden.
- Die Luftklappe der kleinen Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm öffnen. Die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte öffnen.
- Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz an. Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffneten Deckeln brennen, bis sich eine helle Schicht gebildet hat (ca. 20 Minuten). **Vorsicht!** Die Anzündflüssigkeit muß vollständig abgebrannt sein, bevor die Deckel geschlossen werden können. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.
- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte der Feuerroste.
- Schließen Sie anschließend die Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf 100° C - 200° C ansteigen . Diesen Temperaturbereich für 2 Stunden halten.
- Anschließend die Temperatur auf ca. 175º C - 200º C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Luftklappe der kleinen Brennkammer und die Abluftklappe des Rauchrohres weiter geöffnet werden und zusätzliche Holzkohle oder Holz aufgelegt wird.
- Diese Temperatur für ca. 1 Stunde halten. Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen.
- **Wichtig:** Von Zeit zu Zeit sollte diese Behandlung wiederholt werden, um den Zustand des Grills zu erhalten.
- **Achtung:** Die Höhe der Temperatur darf 260° C nie übersteigen. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Während des Einfeuerns sollte der Brennkammerdeckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss einige Minuten komplett schließen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

Grillen

1. Zum Grillen die große Brennkammer **(1)** verwenden. Entfernen Sie die Grillroste **(16)**.

2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Feuerroste **(15)**. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.

3. Schichten Sie **maximal 2,5 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.

4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf den Feuerrosten **(15)**. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

5. Legen Sie die Grillroste **(11)** auf die Halterungen in der großen Brennkammer.

6. Achten sie darauf, dass eine Blechdose zum Auffangen des Fettes eingehängt wurde.

7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der kleinen Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der großen Brennkammer die Räucherware aufgelegt wird.
Der Rauch, der in der kleinen Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr. Verwenden Sie in der kleinen Brennkammer nicht mehr als 2 kg Brennholz.

Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft und somit Flammen entstehen, die die Lebensmittel verbrennen.

Zum Räuchern eignen sich insbesondere Buchenholz und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2-3 Jahre). Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Holzlieferanten nach geeigneten Holzarten.

Holzstücke mit eine Länge von ca. 7 - 10 cm und einer Dicke von 2,5 - 5 cm eignen sich zum Räuchern am besten.

- Beim Räuchern müssen die Deckel geschlossen bleiben, da sonst der Rauch schneller entweicht und somit die Garzeit verlängert werden muss.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Luftklappe an der kleinen Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm und die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte. Sie können zum Aufheizen des Grills mit Holzkohle starten und später Holzstücke auflegen.
- Lesen Sie die Temperatur am Thermometer **(22)** im Deckel der großen Brennkammer ab. Sie können die Temperatur mit der Luftklappe an der kleinen Brennkammer regeln.
- Die ideale Räuchertemperatur liegt im Bereich von 60° C und 90° C.
- Als Räucherware eignen sich z. B. Fisch oder Geflügelfleisch. Andere Fleischarten und auch bestimmte Gemüsearten eignen sich ebenfalls zum Räuchern.
- Verwenden Sie Fleisch oder Fisch, legen Sie die Räucherware vor dem Räuchern für mehrere Stunden in eine Mischung aus Salz, Wasser und Gewürze. Vor dem Räuchern gut abtrocknen.

- Für große Fleischstücke sollte eine Garzeit von ca. 1 Stunde je 500g angesetzt werden. Prüfen Sie in jedem Fall, ob das Räuchergut gegart ist, bevor dieses entnommen wird. Verwenden Sie hierzu ein Lebensmittelthermometer.
- Räucherrezepte können Sie entsprechenden Rezeptbüchern entnehmen oder diese im Internet suchen.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

– Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab.
- Versehen Sie die Grillroste und Feuerroste nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzliches Speiseöl.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Feuerfestfarbe ausbessern. Es ist wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale entfernen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet, da dies zu Rostschäden führt.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1049, Holzkohlengrill „Milwaukee“
Gewicht:	ca. 77,5 kg
Gesamtmaße,	
Grill aufgebaut:	ca. 171 x 78,5 x 151 cm (B x T x H)
Hauptgrillfläche:	ca. 60 x 26,5 cm
Max. Brennstoffmenge:	Große Brennkammer max. 4 kg Kleine Brennkammer max. 2 kg
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 600° C

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der untenstehenden Service - Rufnummer können Sie uns persönlich erreichen. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

Tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Telefon: +49 (0) 1805 893150

(0,14 Euro/Min. aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 Euro/Min., bei Anrufen aus dem Ausland erfragen Sie bitte die Gebühren bei Ihrem Telefonanbieter)

Email: info@tepro-gmbh.de oder

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de